9.013 Kuracie stehno poľovnícke
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
kuracie stehno vykostené	6,00	6,00	7,00	7,00	8,00	8,00	9,00	9,00
olej	0,30	0,30	0,40	0,40	0,60	0,60	0,80	0,80
slanina údená			0,30	0,30	0,40	0,40	0,50	0,50
cibuľa	0,80	0,68	0,90	0,76	1,00	0,85	1,20	1,02
mrkva	1,50	1,20	2,00	1,60	2,50	2,00	3,00	2,40
zeler	0,70	0,56	0,80	0,64	1,00	0,80	1,20	0,96
petržlen	0,60	0,48	0,70	0,56	1,00	0,80	1,10	0,88
rajčiakový pretlak	0,25	0,25	0,30	0,30	0,35	0,35	0,40	0,40
citróny	0,20	0,06	0,30	0,10	0,30	0,10	0,40	0,13
soľ	0,10	0,10	0,15	0,15	0,18	0,18	0,20	0,20
bobkový list	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
nové korenie	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
múka hladká	0,20	0,20	0,30	0,30	0,40	0,40	0,50	0,50
hmotnosť porcie v g	110		140		170		200	

Receptúra

Výrobný postup

Kuracie vykostené stehná umyjeme, osušíme a pokrájame na kocky. Na oleji speníme očistenú, pokrájanú cibuľu, pridáme pokrájanú slaninu, očistenú na kocky nakrájanú mrkvu, zeler, petržlen, opražíme, pridáme mäso, soľ bobkový list, nové korenie, podlejeme horúcou vodou a dusíme do mäkka. Zahustíme nasucho opraženou múkou, pridáme rajčiakový pretlak, dochutíme citrónovou šťavou a ešte 20 minút varíme.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	513	123	17,14	3,6	1,8	4,7	1,1	29,0	2,2	0,263	0,1	0,1	6,8	5,3
B	699	168	20,36	6,4	2,5	6,2	1,4	35,8	2,6	0,349	0,1	0,1	8,1	6,3

C	882	212	23,45	9,1	3,7	7,8	1,8	43,5	3,1	0,435	0,1	0,1	10,5	7,2
D	1062	255	26,51	11,8	4,9	9,4	2,1	50,3	3,5	0,522	0,1	0,1	12,0	8,1